



ACETO BALSAMICO

ROBERTO CONTI
ACETAIA DAL 1870

*Un Aceto che
racconta la storia*



THE TRADITION OF BALSAMIC VINEGAR,

HISTORY

For generations the Conti family have carried on the art of balsamic vinegar with the same passion and mastery. In each bottle we enclose the heart of Modena, respect for the land and waiting for time to offer you a unique and authentic product. Let yourself be conquered by a flavour that speaks of tradition and love for quality.

Aged in the best wooden barrels, thick and velvety, perfect for gourmet dishes and dessert right on your table.



Emilia Romagna

THE TERRITORY

Modena: Land of Tradition
and Passion for Balsamic Vinegar

In the fertile plains of Modena, where time flows to the rhythm of nature, Balsamic Vinegar of Modena PGI is born. It is here, amidst ancient coopers and centuries-old vineyards, that savoir-faire merges with the land, giving life to a unique product with an intense and unmistakable aroma. Each drop tells a story of tradition, passion and respect for a land that has always represented Italian excellence.



Roberto Conti

SPECIFICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

AGED



DENSITY



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA AGED

This special Balsamic Vinegar of Modena I.G.P. Invecchiato presents an intense black colour that is at the same time limpid and brilliant and gives a harmonious and rounded taste, accompanied by a very pleasant acetic note. It offers a balanced and harmonious taste, intense and structurally complex, accompanied by

FOOD PAIRINGS

Excellent on salads and vegetables thanks to its acidity well balanced with sweetness and its intense, pleasant aroma. On meat, it contrasts the fatty parts; on fish, if well dosed, it enhances the flavour.



Descrizione/Description		Aceto Balsamico di Modena I.G.P. "Invecchiato" Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. "Aged"
Codice prodotto/ Product code		250 ml: A4
Ingredienti/Ingredients		Mosto d'uva cotto, aceto di vino Cooked grape must, wine vinegar
Capacità/Capacity		250 ml
Caratteristiche chimiche e organolettiche Chemical and organoleptic characteristics	Colore/Colour	Bruno scuro Dark brown
	Sapore e profumi/Flavor and perfumes	Sapore spiccato e intenso, sottile nota dolce, profumi legnosi ed aciduli Strong and intense flavor, thin sweet note, woody and slighty acid scents.
	Densità/Density (P.S.)	1,28 +0.03
	Acidità/Acidity	6%+ 0.5
Packaging	Bottiglia/Bottle	Zeus 250 ml
	Chiusura/Closure	Tappo siliconeversatore, legatura e ceralacca Silicone plug versator cap, lgature and wax.
	Etichetta/Label	Etichette davanti e retro, colore nero, effetto braille su nome prodotto e logo; Front and backlabels, black colour, braille effect on product name and logo.
	Confezione/Package	Scatole da 12 pz; Boxes of 12 pieces.
T.M.C. / Best before		Questo prodotto non ha scadenza. This product has not expiration date.
Modalità di conservazione/Conservation mode		Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, senza forti sbalzi di temperatura; Store the product in a fresh, dry place, without large temperature fluctations.
Note		Il prodotto è OGM FREE secondo il Reg. CE 1829/2003. Naturalmente privo di glutine.Contiene solfiti. The product is OGM FREE in base on Reg. CE 1829/2003. Naturally without gluten.Contain sulphites.
Consigli d'uso/Use tips		Carni alla griglia e bollite, verdure insalate, pinzimoni, vinaigrette Grilled and boiled meat, vegetable salads, pinzimonio, vinaigrette Adatto a tutti i tipi di consumatore. Suitable for all types of consumer.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 ML

Energia (kcal)	241
Energia (kJ)	1027
Grassi (g)	0
di cui saturi (g)	0
Carboidrati (g)	55,5
di cui zuccheri (g)	55,5
Proteine (g)	0,3
Sale (g)	0,06

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES FOR 100 ML

Serving size: 1 tbsp (15 ml)	
Serving about 17 for bottle 250 ml	
CALORIES (kcal)	33
CALORIES FROM FAT (kcal)	0

*percent daily values are based on a 2000 calories diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories diet.

	Amount per serving	% daily values
TOTAL FAT	0 g	0
Saturated fat	0 g	0
Insaturated fat	0 g	0
Trans	0 g	0
Cholesterol	0 mg	0
SODIUM	3 mg	0,1
TOTAL CARBOHYDRATE	8,3 g	2,8
Sugars	8,3 g	//
Dietary fiber	0 g	0
PROTEIN	0 g	0
Calcium	2,7 mg	0,3
Iron	0,15 mg	1
VITAMINS		
Vitamin A		0
Vitamin C		0

SPECIFICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

AGED



DENSITY



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO GOLD

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA AGED GOLD

Balsamic Vinegar of Modena PGI Aged GOLD Label is the most prestigious product of our production. It is born from the century-long experience of the Conti family and is the result of a slow ageing process that gives it an intense, clear and brilliant black colour. It is a product of the highest quality, endowed with

FOOD PAIRINGS

It is excellent with seafood dishes, such as rice and pasta dishes. It is the perfect complement to white and red meats and fresh or mature cheeses. It is a wonderful accompaniment to fruit, desserts and ice cream.



Descrizione/Description		Aceto Balsamico di Modena I.G.P. "Invecchiato" Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. "Aged"
Ingredienti/Ingredients		Mosto d'uva cotto, aceto di vino. Cooked grape must, wine vinegar.
Capacità/Capacity		250 ml
Caratteristiche chimiche e organolettiche Chemical and organoleptic characteristics	Colore/Colour	Bruno scuro Dark brown
	Sapore e profumi/Flavor and perfumes	Sapore dolce e acidulo, profumi intensi vanigliati. Sweet and acid taste, intense and vanilla scents.
	Densità/Density (brix)	Min. 1,32
	Acidità/Acidity	6%
Packaging	Bottiglia/Bottle	Zeus 250 ml
	Chiusura/Closure	Tappo silicone versatore, legatura e ceralacca Silicone plug versator cap, ligature and wax.
	Etichetta/Label	Etichette davanti e retro, colore bianco/giallo, effetto braille su nome prodotto e logo; Front and back labels, white/yellow colour, braille effect on product name and logo.
	Confezione/Package	Scatole da 12 pz; Boxes of 12 pieces.
T.M.C. / Best before		Questo prodotto non ha scadenza. This product has not expiration date.
Modalità di conservazione/Conservation mode		Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, senza forti sbalzi di temperatura; Store the product in a fresh, dry place, without large temperature fluctuations.
Note		Il prodotto è OGM FREE secondo il Reg. CE 1829/2003. Naturalmente privo di glutine. Contiene solfiti. The product is OGM FREE in base on Reg. CE 1829/2003. Naturally without gluten. Contain sulphites.
Consigli d'uso/Use tips		Ideale per risotti, carni alla griglia e bollite, formaggi, verdure. Ideal for risotti, grilled and boiled meat, cheeses, vegetable. Adatto a tutti i tipi di consumatore. Suitable for all types of consumer.

VALORI NUTRIZIONALI:

Porzione: 15 ml / Portion: 15 ml

Circa 33 porzioni per una bottiglia da 500 ml/Portions about 33 for bottle 500 ml

	GDA*	Media per/Average per: 100 ml	GDA%	Media per porzione/ Average per portion	GDA%
Energia/Energy (kcal)	2000	334		51	2.6
Energia/Energy (kJ)	8400	1422		215	/
Grassi/Fats (g)	70	0		0	0
Grassi saturi/Saturated fat (g)	20	0		0	0
Carboidrati/Carbohydrates (g)	260	77.8		11.7	4.5
Zuccheri/Sugars (g)	90	77.8		11.7	13.0
Proteine/Proteins (g)	50	1.0		0.2	0.4
Sale (g)	6	0.09		0.01	0.2

SPECIFICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION



CONDIMENTO BALSAMICO

AGRODOLCE CON PEPERONCINO
PICCANTE NATURALE



BALSAMIC CONDIMENT SWEET AND SOUR WITH NATURAL SPICY CHILI

A sweet-and-sour condiment with fruity aromas, good smoothness and a brown colour.

It is characterised by low acidity and a sweet, delicate flavour.

Enriched with a slight hint of natural

FOOD PAIRINGS

It is recommended on both cooked and raw vegetables, grilled and roasted meat, pizza, soft cheeses.



Descrizione/Description		Condimento alimentare agrodolce aromatizzato. Flavored seasoning sweet&sour.
Ingredienti/Ingredients		Mosto d'uva cotto, aceto di vino, aromi naturali di peperoncino piccante. Cooked grape must, wine vinegar, natural chili flavor.
Capacità/Capacity		250 ml
Caratteristiche chimiche e organolettiche Chemical and organoleptic characteristics	Colore/Colour	Bruno scuro Dark brown
	Sapore e profumi/Flavor and perfumes	Dolce e ma leggermente piccante è bassa acidità. Sweet but slightly spicy low acidity.
	Densità/Density (brix)	Min.
	Acidità/Acidity	5% + 0,5
Packaging	Bottiglia/Bottle	Zeus 250 ml
	Chiusura/Closure	Tappo versatore in silicone e capsula termoretraibile/Pouring silicon cap and shrinkable capsule.
	Etichetta/Label	Etichetta unica a tutto tondo, logo Acetaia Sereni in oro, grafica in braille sul disegno. Unic all round label, Acetaia Sereni logo, braille graphic on the drawing.
	Confezione/Package	Scatole da 12 pz; Boxes of 12 pieces.
T.M.C. / Best before		01/01/2027
Modalità di conservazione/Conservation mode		Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, senza forti sbalzi di temperatura; Store the product in a fresh, dry place, without large temperature fluctuations.
Note		Il prodotto è OGM FREE secondo il Reg. CE 1829/2003. Naturalmente privo di glutine. Contiene solfiti. The product is OGM FREE in base on Reg. CE1829/2003. Naturally without gluten. Contain sulphites.
Consigli d'uso/Use tips		Ideale su pizza, spaghetti, risotto, carni e tutte le pietanze che si vogliono rendere leggermente piccanti. Ideal on pizza, spaghetti, risotto and all the dishes you want to make spicy.
		Non adatto ai consumatori allergici al peperoncino Not suitable for consumer allergy to chili.

SPECIFICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION



CONDIMENTO BALSAMICO

AGRODOLCE BIANCO

WHITE BALSAMIC CONDIMENT SWEET AND SOUR



White Condiment is the result of the slow ageing of concentrated white grape must and white wine vinegar of the highest quality, matured for a short time inside ash wood barrels. Our White Condiment has a clear amber colour with golden hues and a slightly aromatic taste.

FOOD PAIRINGS

Due to its pleasant sweet-and-sour balance, it is the perfect condiment for fresh salads and vegetables, and excellent on seafood, shellfish and white meat. Thanks to its natural sweetness and fruity taste, it is delicious on fresh fruit salads, desserts and ice cream.

Descrizione/Description		Condimento agrodolce bianco. White food seasoning.
Codice prodotto / product code		250 ml: BIA25
Ingredienti/Ingredients		Mosto d'uva concentrato, aceto di vino bianco. Concentrated grape must, white wine vinegar.
Capacità/Capacity		250 ml – 500 ml
Caratteristiche chimiche e organolettiche Chemical and organoleptic characteristics	Colore/Colour	Giallo paglierino Straw yellow
	Sapore e profumi/Flavor and perfumes	Sapore fruttato, acidulo e retrogusto dolce Profumi freschi e fruttati, sentori di mela e frutta bianca. Fruity taste, acidulous, sweet aftertaste. Fresh and fruity smells, light scent of apple and white fruits
	Densità/Density (brix)	Min. 1.18
	Acidità/Acidity	Min. 4,2%
Packaging	Bottiglia/Bottle	Zeus 250 ml
	Chiusura/Closure	Tappo versatore in alluminio concapsula termoretraibile/Pouring aluminum cap and shrinkable capsule.
	Etichetta/Label	Etichetta solo davanti, colori giallo e nero, logo in oro a caldo; Only front label, yellow and brown colour, logo with hot gold.
	Confezione/Package	Scatole da 12 pz; Boxes of 12 pieces.
T.M.C. / Best before		5 anni dalla data di imbottigliamento 5 years by bottling date
Modalità di conservazione/Conservation mode		Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, senza forti sbalzi di temperatura; Store the product in a fresh, dry place, without large temperature fluctuations.
Note		Il prodotto è OGM FREE secondo il Reg. CE 1829/2003. Naturalmente privo di glutine.Contiene solfiti. The product is OGM FREE in base on Reg. CE 1829/2003. Naturally without gluten.Contain sulphites.
Consigli d'uso/Use tips		Ideale per insalate, marinate, pesce. Ideal salads, marinated, fish. Adatto a tutti i tipi di consumatore. Suitable for all types of consumer.

SPECIFICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION



CONDIMENTO BALSAMICO

AGRODOLCE BIANCO
CON LIMONE NATURALE

WHITE BALSAMIC CONDIMENT SWEET AND SOUR WITH NATURAL LEMON



A fresh note of lemon blends with the sweetness of white grape must and the acidity of wine vinegar.

Used to give dishes an innovative citrus harmony.

FOOD PAIRINGS

It can be used to season raw or cooked vegetables, salads, spinach, artichokes or fennel. It is also perfect for marinating carpaccio, chicken



Descrizione/Description		Condimento agrodolce bianco al Limone White food seasoning with lemon
Codice prodotto / Product code		250 ml: LIM25
Ingredienti/Ingredients		Mosto d'uva concentrato, aceto di vino bianco, aroma naturale di limone (2%) Concentrated grape must, white wine vinegar, natural flavour of lemon (2%)
Capacità/Capacity		250 ml
Caratteristiche chimiche e organolettiche Chemical and organoleptic characteristics	Colore/Colour	Giallo paglierino Straw yellow
	Sapore e profumi/Flavor and perfumes	Sapore agrumato, acidulo e retrogusto fruttato. Profumi freschi e di limone. Citrusy taste, acidulous, fruity aftertaste. Fresh, fruity and lemon aftertaste.
	Densità/Density (brix)	1.18 ± 0,02
	Acidità/Acidity	4% ± 0,5
Packaging	Bottiglia/Bottle	Zeus 250 ml
	Chiusura/Closure	Tappo versatore in silicone con capsula termoretraibile trasparente. Tappo giallo./Pouring silicon cap and shrinkable capsule. Yellow cap.
	Etichetta/Label	Etichetta unica trasparente; Single transparent label
	Confezione/Package	Scatole da 12 pz; Boxes of 12 pieces.
T.M.C. / Best before		3 anni dalla data di imbottigliamento 3 years by bottling date
Modalità di conservazione/Conservation mode		Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, senza forti sbalzi di temperatura; Store the product in a fresh, dry place, without large temperature fluctuations.
Note		Il prodotto è OGM FREE secondo il Reg. CE 1829/2003. Naturalmente privo di glutine. Contiene solfiti. The product is OGM FREE in base on Reg. CE 1829/2003. Naturally without gluten. Contain sulphites.
Consigli d'uso/Use tips		Ideale per insalate, marinate, pesce, arrostiti. Agitare prima dell'uso. Ideal salads, marinated, fish, roasts. Shake before using. Adatto a tutti i tipi di consumatore. Suitable for all types of consumer.

Valori nutrizionali medi per 100 g
Average nutritional values for 100 g

Energia/Energie	218 kcal / 927 kJ
Grassi/Fats	0 g
di cui saturi/of which saturated fats	0 g
Carboidrati/Carbohydrate	51,6 g
di cui zuccheri	51,6 g
Proteine/Protein	0 g
Sale/Salt	0,04 g

SPECIFICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION



CONDIMENTO BALSAMICO AGRODOLCE ROSÈ

BALSAMIC CONDIMENT SWEET AND SOUR ROSÈ



Condimento Rosè is the result of the slow refinement of carefully selected white and black Modenese grape must and the finest, well-matured white wine vinegar.

Our Condimento Rosè has a pleasant 100% natural pink colour and a fruity and aromatic taste that is truly

FOOD PAIRINGS

Excellent for marinades, raw or boiled vegetables and salads, fruit salads and is also suitable for innovative cocktails.

Descrizione/Description		Condimento agrodolcerosè. Rose food seasoning.
Codice prodotto / Product code		250 ml: ROS25
Ingredienti/Ingredients		Mosto d'uva concentrato, aceto di vino rosso. Concentrated grape must, red wine vinegar.
Capacità/Capacity		250 ml
Caratteristiche chimiche e organolettiche Chemical and organoleptic characteristics	Colore/Colour	Rosa, limpido Rose/Pink, clear
	Sapore e profumi/Flavor and perfumes	Sapore fruttato, acidulo e retrogusto dolce Profumi freschi e fruttati, sentori di mela e frutta bianca. Fruity taste, acidulous, sweet aftertaste. Fresh and fruity smells, light scent of apple and white fruits
	Densità/Density (brix)	43° +/- 1°
	Acidità/Acidity	4,5% +/- 0.5%
Packaging	Bottiglia/Bottle	Zeus 250 ml
	Chiusura/Closure	Tappo versatore in alluminio concapsula termoretraibile/Pouring aluminum cap and shrinkable capsule.
	Etichetta/Label	Etichetta davanti e retro. Front and back label.
	Confezione/Package	Scatole da 12 pz; Boxes of 12 pieces.
T.M.C. / Best before		5 anni dalla data di imbottigliamento 5 years by bottling date
Modalità di conservazione/ Storage indication		Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, senza forti sbalzi di temperatura; consigliato 20°C-26°C Store the product in a fresh, dry place, without large temperature fluctuations. Suggested: 20°C-26°C
Note		Il prodotto è OGM FREE secondo il Reg. CE 1829/2003. Naturalmente privo di glutine. Contiene solfiti. L'azienda è certificata IFS Food. The product is OGM FREE in base on Reg. CE 1829/2003. Naturally without gluten. Contain sulphites. The company is certified IFS Food.
Consigli d'uso/Use tips		Ideale per insalate, marinate, pesce. Ideal salads, marinated, fish. Adatto a tutti i tipi di consumatore. Suitable for all types of consumer.

How we make Balsamic Vinegar of Modena PGI

From the selection of the grapes to the patient ageing in barrels made of precious woods, every step in the production process of Balsamic Vinegar of Modena PGI respects an ancient tradition. The cooked must, slowly refined, is enriched with unique aromas and nuances, thanks to Modena's mild climate and craftsmanship handed down through generations. The result is a vinegar with a rich and complex flavour, a true Italian excellence





*Un Acetaia fatta di
Passione e Tradizione.*

*Un viaggio nel cuore
della tradizione emiliana.*

Contatti

Fattorie Modena di Conti Roberto

Produzione:

Via Villabianca, 2871

41054 Marano - s/P Modena (MO)

Italia

Telefono:

(+39) 059 6150005

E-Mail:

info@acetobalsamicoconti.it

ordini@acetobalsamicoconti.it

amministrazione@acetobalsamicoconti.it

MORE INFORMATION IN OUR WEB

www.acetobalsamicoconti.it